RATIONAL
2 anos de garantia RATIONAL
Agarre já a oportunidade de 2 anos de garantia e uma entrada gratuita no ClubRATIONAL
www.rational-online.com/warranty

Manual de instruções

SelfCooking Center®

Estimado cliente

As nossas felicitações pelo seu novo SelfCooking Center®. Com o seu SelfCooking Center® irá obter „num abrir e fechar de olhos" excelentes resultados culinários, só possível graças ao conceito de funcionamento visual imediatamente perceptível e praticamente sem esforço de aprendizagem ou necessidade de dispendiosos cursos de formação para utilizadores.

No modo de SelfCooking Control® basta seleccionar o respectivo produto que pretende cozinhar e o ponto de cozedura que pretende obter, carregando simplesmente numa tecla e pronto! Introduções tradicionais como temperatura, duração e humidade ou uma programação complicada, assim como, um controlo permanente passam a ser completamente desnecessários.

Com o SelfCooking Center® também tem, naturalmente, ao seu dispor as múltiplas possibilidades dum perfeito forno combinado.

Com o modo de programação pode criar, num abrir e fechar de olhos, os seus próprios programas de cocção.

Concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data da primeira instalação. O pré-requisito é que o registo da garantia tenha sido efectuado de forma correcta e integralmente. Estão excluídos da garantia danos em vidros, lâmpadas e material de vedação, assim como, danos resultantes de uma instalação, utilização, manutenção, reparação e descalcificação inadequadas.

E agora os maiores sucessos com o seu novo SelfCooking Center®.

A sua
RATIONAL AG

O nosso serviço de assistência técnica está ao seu
dispôr 7 dias por semana, através do telefone: +34(0) 934 751 750

Para todas as questões técnicas de utilização contacte a RATIONAL Chef✆Line: +34(0) 934 751 750

Representante:	**Instalador:** Instalado em:
Número do aparelho:	

Sujeito a modificações técnicas que constituam um progresso tecnológico!

Info Conteúdo

Primeira colocação em funcionamento **6**
Explicação dos pictogramas **6**
Avisos de segurança **7**
Responsabilidade **9**
Conservação, inspecção, manutenção e reparação **10**
Partes operacionais **11**
Avisos para a utilização do seu aparelho **12**
Quantidades máximas de carregamento por tamanho do aparelho 12
Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico 14
Trabalhar com o chuveiro de mão 15
Vista geral sobre os modos de operação **16**
Funcionamento geral **17**
Modo SelfCooking Control® **18**
Modo de forno combinado **25**
Calor húmido 27
Calor seco 28
Combinação de calor húmido + calor seco 29
ClimaPlus Control® 30
Ajustamentos de horas 31
Velocidade do ar 32
Vaporização 32
Cool Down 33
Modo de programação – Elementos de funcionamento **34**
Programar – Modo SelfCooking Control® 35
Programar – Modo forno combinado 36
Verificar passos do programa **38**
Iniciar programa, verificar passos do programa 38
Alterar programa 39
Apagar todos os programas 40
Apagar programa 40
Copiar programa 41
Criar programa LevelControl® 42
Bloqueio de programação 46
Alterar password 47
CareControl – Estado de conservação **48**
Solicitação de limpeza 49
Indicação da sujidade 49
CleanJet®+care conservação 50

Conteúdo

Info

Interrupção CleanJet®+care 53
Solicitação CleanJet®+care 53
Cozer a temperatura delta-t 54
1/2 energia 55
Início automático 56
CalcDiagnosis System® (CDS) 57
Descalc. do gerador de vapor 58
Interrupção do processo de descalcificação 60
Descalcificar o pulverizador de vaporização 61
Memória de dados USB (stick USB) 62
Protocolo HACCP 63
Importação e exportação de programas 64
Actualização do software 65
Download dos dados de serviço 65
Ajustamentos 66
Hora real 66
Data 66
Idioma 66
Formato da hora real 66
Formato do tempo de cocção 66
Formato da temperatura 66
Ajustamento do contraste 67
Repor as configurações de fábrica 67
Ajustamentos do som de alarme 67
Alterar Endereço IP/Máscara de subrede/Endereço Gateway 68
Técnica de instalações internas 69
Service✆Info 70
Chef✆Line 70
"Tipo" - Identificação do aparelho e do software 71
Função Ajuda 71
Mensagens de avaria 72
Antes de contactar o serviço de assistência técnica 75
Declaração de conformidade CE – Aparelhos eléctricos 77
Declaração de conformidade CE – Aparelhos a gás 78
ClubRATIONAL 79

Explicação dos pictogramas

Perigo!

Situação de perigo eminente cujas consequências podem ser ferimentos graves ou morte.

Aviso!

Possível situação perigosa cujas consequências podem ser ferimentos graves ou morte.

Cuidado!

Possível situação perigosa cujas consequências podem ser ferimentos leves.

Substâncias corrosivas

Perigo de incêndio!

Perigo de queimaduras!

Atenção: O desrespeito pode ter como consequência danos materiais.

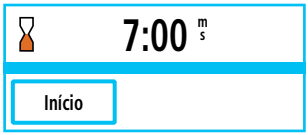
Dicas e conselhos para a utilização diária.

Primeira colocação em funcionamento

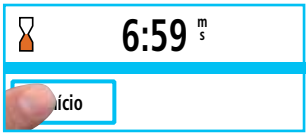
Durante a primeira colocação em funcionamento do seu novo e inteligente SelfCooking Center®, o sistema requisita a realização de um auto-teste automático Este auto-teste demora cerca de 15 minutos e destina-se à adaptação do SelfCooking Center® às condições específicas do local de instalação.

Perigo de incêndio!

Remover o material da embalagem, o kit de iniciação, as grelhas e os recipientes



Deixar as armações suspensas ou as armações móveis para cargas múltiplas no aparelho, fechar a porta



Premir a tecla Iniciar (Start), o auto-teste é iniciado e a contagem decrescente é indicada

A porta do forno não pode ser aberta durante o auto-teste. A abertura da porta do forno provoca o cancelamento do auto-teste. No dia seguinte o sistema volta a solicitar que inicie o auto-teste.

Avisos de segurança

Aviso!

Uma instalação, serviço, manutenção ou limpeza incorrectos, assim como, alterações no aparelho podem provocar danos, ferimentos ou mesmo conduzir à morte. Por favor, leia cuidadosamente o manual de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Este aparelho só pode ser utilizado para a cozedura de alimentos em cozinhas industriais. Qualquer outro tipo de utilização é considerado inadequado e perigoso.

Não podem ser cozinhados produtos alimentares que contenham substâncias facilmente inflamáveis (p. ex. alimentos com álcool). Substâncias com baixo ponto de inflamação podem ter uma ignição espontânea - Perigo de incêndio!

Os produtos de limpeza e de descalcificação, bem como os respectivos acessórios, só podem ser utilizados para os fins descritos neste manual de instruções. Qualquer outro tipo de utilização é considerado inadequado e perigoso.

Em caso de danificação do vidro deve-se proceder imediatamente à substituição completa do vidro

Aviso!

Apenas para aparelhos a gás

- *No caso do seu aparelho estar instalado sob uma cúpula de evacuação é necessário que esta esteja ligada durante o funcionamento do aparelho – gases de combustão!*
- *Se o seu aparelho estiver ligado a uma chaminé, a tubulação de escape tem que ser limpa regularmente de acordo com as normas específicas do país – Perigo de incêndio! (Contacte neste sentido o seu instalador)*
- *Não coloque nenhuns objectos em cima dos tubos de gás de escape do seu aparelho – Perigo de incêndio!*
- *A área por baixo do chão do aparelho não pode ser bloqueada e desajustada por objectos – Perigo de incêndio!*
- *O aparelho só deve ser utilizado numa área sem ventos – Perigo de incêndio!*

Comportamento perante o cheiro a gás:

- *Feche de imediato o abastecimento do gás!*
- *Não toque em nenhuns elementos de distribuição eléctrica!*
- *Garanta uma boa ventilação do espaço!*
- *Evite fogo aberto e a produção de centelhas!*
- *Utilize um telefone externo e informe de imediato o seu fornecedor de gás (No caso deste não estar contactável, telefone para o quartel de bombeiros responsável pela sua área)!*

Avisos de segurança

Por favor, guarde este manual de forma que o mesmo se encontre, em qualquer momento, ao alcance de todos os utilizadores do aparelho!

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças, nem por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou intelectuais ou por pessoas que não disponham dos conhecimentos e/ou experiência necessária, excepto se essas pessoas forem supervisionadas por uma pessoa competente responsável pela segurança.

A utilização deve ser exclusivamente feita com as mãos. Danos provocados pela utilização de instrumentos pontiagudos, afiados ou outros conduzem à perda do direito de garantia.

Para evitar perigos de acidentes ou danos no aparelho são extremamente importantes sessões de formação e instruções de segurança regulares para os utilizadores.

Aviso!

Verificação antes da activação e utilização diária

- *Fechar a chapa deflectora em cima e em baixo correctamente – perigo de ferimentos devido ao rotor do ventilador em rotação!*
- *Certifique-se que as armações suspensas ou as armações móveis de carga múltipla estejam correctamente posicionadas e fixadas no forno – recipientes com líquidos quentes podem cair ou deslizar para fora do forno – Perigo de queimaduras!*
- *Antes da utilização do aparelho para os trabalhos de cocção certifique-se que não existem quaisquer restos de detergente no forno. Remover eventuais restos de pastilhas de detergente e lavar minuciosamente com o chuveiro de mão – Perigo de queimaduras!*

Aviso!

Avisos de segurança durante a utilização

- *Sempre que existirem recipientes com líquidos ou sempre que, durante o cozinhado, se formarem líquidos, não devem ser utilizados tabuleiros de inserção em que o utilizador não consiga olhar para dentro dos recipientes ou cubas – Perigo de queimaduras!*
  Juntamente com o aparelho foi fornecido um autocolante de aviso.
- *Abrir a porta do forno sempre muito lentamente (vapores quentes com água) – Perigo de queimaduras!*
- *Toque nos acessórios e noutros equipamentos, no forno quente, apenas com vestuários térmicos de protecção – Perigo de queimaduras!*
- *As temperaturas externas do aparelho podem ser superiores a 60 °C, pelo que o aparelho só deve ser tocado nos elementos de utilização – Perigo de queimaduras!*
- *O chuveiro de mão e a água que sai do chuveiro de mão podem estar quentes – Perigo de queimaduras!*
- *Funcionamento Cool Down – activar a função Cool Down apenas com a chapa deflectora devidamente fechada – Perigo de ferimentos!*
- *Não toque no rotor do ventilador – Perigo de ferimentos!*
- *Limpeza – agentes químicos agressivos – Perigo de queimaduras!*
  Para a limpeza é necessário utilizar vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção e máscara de protecção adequados. Tenha atenção aos avisos de segurança no capítulo "Limpeza CleanJet®+conservação".
- *Não guarde substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis na proximidade do aparelho – Perigo de incêndio!*
- *Se os aparelhos móveis e as armações móveis para cargas múltiplas não forem movimentados deve activar os travões de imobilização das rodas. Os carros podem deslizar se o piso não for plano – Perigo de ferimentos!*
- *Numa utilização móvel da armação móvel de carga múltipla é necessário fechar sempre a fixação de bloqueio do recipiente. Tape os recipientes que contenham líquidos, de modo a evitar o vertimento de líquidos quentes - Perigo de queimaduras!*
- *O carrinho de transporte deve estar correctamente fixado no aparelho durante o carregamento e a remoção da armação móvel para carga múltipla destinada a pratos e da armação móvel de carga múltipla – Perigo de ferimentos.*
- *Armação móvel para carga múltipla, armação móvel para carga múltipla destinada a pratos, carrinhos de transporte e aparelhos montados em rodas podem virar-se quando, no transporte, têm que atravessar um desnível ou uma soleira – Perigo de ferimentos!*

Responsabilidade

Instalações e reparações que não sejam efectuadas por técnicos especializados autorizados ou efectuadas com peças sobressalentes não originais, bem como quaisquer alterações técnicas na máquina não autorizadas pelo fabricante, conduzem à anulação da validade da garantia e da responsabilidade pelo produto por parte do fabricante.

Conservação, inspecção, manutenção e reparação

De modo a conservar a alta qualidade do aço inoxidável, bem como, por razões de higiene e para evitar avarias de funcionamento deve limpar o seu aparelho diariamente ou sempre que o sistema o solicitar. Para tal, siga as instruções no capítulo "Limpeza CareControl – CleanJet®+conservação".

Aviso!

Se o aparelho não for limpo ou for mal limpo, as gorduras depositadas ou restos de alimentos podem inflamar-se no forno – Perigo de incêndio!

- Para evitar corrosão no forno, o seu aparelho tem que ser limpo diariamente, mesmo que tenha operado o dia todo apenas no modo de operação de "Calor húmido" (vapor).
- De modo a evitar corrosão deve-se aplicar, em períodos regulares (aprox. 2 semanas), óleo vegetal ou gordura no forno.
- Não limpar o aparelho com um aparelho de limpeza de alta pressão.
- Não tratar o aparelho com ácidos ou expô-lo a vapores ácidos porque, de contrário, fere-se a camada passiva do aço cromo-níquel e os aparelhos podem eventualmente mudar de cor.
- Utilize apenas detergentes do fabricante do aparelho. Os detergentes de outros fabricantes podem provocar danos e resultar na anulação da garantia.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos nem agressivos.
- Uma limpeza diária das juntas do forno com um detergente não abrasivo prolonga a vida útil das mesmas.
- Desmontar e limpar o filtro do ar de admissão uma vez por mês (ver capítulo "Técnica de instalações internas").

Inspecção, manutenção e reparação

Perigo – Alta tensão!

- *Trabalhos de inspecção, manutenção e consertos só devem ser efectuados por pessoal técnico especializado.*
- *Durante os trabalhos de limpeza (excepto na limpeza CleanJet®+conservação), inspecção, manutenção e de reparação, o aparelho tem que ser desligado da sua fonte de energia.*
- *Nos aparelhos com rodas (móveis), a liberdade de movimento dos mesmos tem que ser limitada de forma que, perante o movimento do aparelho, não possam suceder quaisquer danos nos tubos de energia, água e escoamento. Caso o aparelho seja movimentado, é necessário garantir que os tubos de energia, água e escoamento estejam correctamente desligados. Sempre que o aparelho seja colocado na posição inicial é necessário que esteja garantido que o modo de fixação de segurança, os tubos de energia, de água e de escoamento sejam colocados de acordo com as normas.*
- *Para garantir que o aparelho se encontra num estado técnico impecável, é conveniente que seja realizado, pelo menos uma vez por ano, um serviço de manutenção por um centro de assistência técnica autorizado.*

Partes operacionais

① **Número do aparelho**
(apenas visível se a porta estiver aberta)

② **Válvula de corte do fluxo** (opcional)
(apenas aparelhos a gás)

③ **Iluminação do forno**

④ **Porta do aparelho com vidro duplo**

⑤ **Puxador de porta**
Aparelhos de mesa: utilização com uma mão com função de fecho por empurrão
Aparelhos de livre colocação: utilização com uma mão

⑥ **Desbloqueio para abrir o vidro duplo**
(interior)

⑦ **Tabuleiro de recolha de gotas integrado na porta e de esvaziamento automático**
(interior)

⑧ **Tabuleiro de recolha de gotas do aparelho com ligação directa ao escoamento**

⑨ **Pés do aparelho**
(reguláveis em altura)

⑩ **Placa do tipo**
(com todos os dados importantes como consumo de energia, tipo de gás, voltagem, número de fases e frequência, assim como, tipo e número de aparelho (ver capítulo "Tipo" - Identificação do aparelho e do software), n.º de opção)

⑪ **Viseira de funcionamento**

⑫ **Cobertura do espaço de instalação eléctrica**

⑬ **Controlo central de comando**

⑭ **Chuveiro de mão**
(com recolhedor automático)

⑮ **Apoio de inserção**
(aparelhos de livre colocação)

⑯ **Filtro de ar**
(espaço de instalação de ar fresco)

⑰ **Gaveta/tampa para as pastilhas de conservação**

Info Avisos para a utilização do seu aparelho

- Evite a utilização de fontes de calor nas proximidades do aparelho (p. ex. chapas de grelha, fritadeiras etc.).
- Só pode utilizar o aparelho em espaços com uma temperatura ambiente > 5 °C. Com uma temperatura ambiente inferior a + 5 °C é necessário aquecer o forno para uma temperatura ambiente > + 5 °C, antes de proceder à colocação em funcionamento.
- Assim que abrir a porta do forno, o sistema de aquecimento e o rotor do ventilador desligam automaticamente. O ventilador com rotor de freio integrado é activado. O rotor do ventilador continua só a funcionar durante uns momentos.
- Se o aparelho estiver ligado durante mais de 20 minutos e se não tiver seleccionado nenhum modo operativo ou CleanJet®+care, o sistema avança automaticamente para o modo de poupança de energia e no display só é indicada a hora actual.
- Se, durante o funcionamento, não for efectuada nenhuma outra operação, a intensidade das indicações é automaticamente reduzida em 2 níveis. A intensidade das indicações é reduzida, pela primeira vez, passados 10 minutos. Passados 10 minutos adicionais a intensidade das indicações é novamente reduzida. Assim que tocar no display ou abrir a porta do forno, as indicações ficam novamente com a intensidade normal.
- Para aplicações no modo de grelhar e assar (p. ex. frango) deve ser sempre utilizado um recipiente de recolha para gorduras.
- Utilize apenas acessórios originais do fabricante, resistentes ao calor.
- Limpe os seus acessórios antes de os utilizar.
- Durante pausas de funcionamento mais longas (p. ex. durante a noite) deixe a porta do aparelho ligeiramente aberta.
- A porta do forno está munida de uma função de fecho por empurrão. A porta dos aparelhos de livre colocação só estará bem fechada assim que o puxador da porta assumir a posição vertical.
- Em caso de longas paragens de funcionamento (p. ex. dia de descanso) feche a alimentação da água, eléctrica e do gás.
- O aparelho não pode ser eliminado no lixo nem em contentores de aparelhos velhos dos centros de recolha comunais após expiração da vida útil do mesmo. Estamos à sua disposição para o ajudar na eliminação do seu aparelho velho.

Quantidades máximas de carregamento por tamanho do aparelho

6 x 1/1 GN	30 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)	6 x 2/1 GN	60 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)	10 x 2/1 GN	90 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg (cada tabuleiro máx. 15 kg)	20 x 2/1 GN	180 kg (cada tabuleiro máx. 30 kg)

Se as quantidades máximas de carga forem excedidas podem ser provocados danos no aparelho.
Observe as quantidades de carga máximas para produtos alimentares no manual de aplicação.

Avisos para a utilização do seu aparelho

Aparelhos de mesa com armações suspensas

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para retirar basta levantar um pouco a armação suspensa no meio e retirá-la do dispositivo de encaixe.
- Virar a armação suspensa para o centro do forno.
- Retirar a armação suspensa da sua fixação, puxando-a para cima. A reposição é efectuada na ordem inversa.

Trabalhar com armação móvel para carga múltipla, armação móvel para carga múltipla destinada a pratos e carrinhos de transporte para aparelhos de mesa (opção)

- Retire a armação suspensa conforme descrito.
- Posicione a guia de inserção na fixação prevista, situada no fundo do aparelho. Tenha atenção a uma fixação correcta (4 pinos).
- Tenha em atenção que o aparelho tem que ser ajustado e nivelado à altura exacta do carrinho de transporte.
- Avance o carrinho de transporte até ao batente da guia de inserção e certifique-se que o carrinho de transporte está correctamente fixado no aparelho.
- Empurre a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos para dentro do aparelho até ao batente e verifique o funcionamento do dispositivo de fixação no aparelho.
- Para retirar a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos deve destravar o dispositivo de bloqueio e puxar o carrinho para fora do forno. Posicione previamente o sensor de temperatura do núcleo térmico na posição de estacionamento da guia de inserção.
- Tenha em atenção que a armação móvel para carga múltipla ou a armação móvel para carga múltipla destinada a pratos está correctamente fixa no carrinho de transporte durante o transporte.

Info Trabalhar com o sensor de temperatura do núcleo térmico

Cuidado!

O sensor de temperatura do núcleo térmico e o posicionador podem estar quentes – Perigo de queimaduras! Utilize luvas de cozinha.

Espete a agulha do sensor de temperatura do núcleo térmico no local mais grosso, num ângulo de 30-45 graus. A agulha tem que ser espetada no meio do produto de cocção (ver manual de aplicação).

Utilize o posicionador sempre que existir a possibilidade do sensor de temperatura do núcleo térmico se soltar do produto de cocção. (p. ex. produtos alimentares de pouca consistência ou de espessura reduzida).

Na função Finishing® "Banquete em pratos" coloque o sensor de temperatura do núcleo térmico no tubo de cerâmica, junto à armação móvel para carga múltipla destinada a pratos.

Cuidado!

Proteja os seus braços e mãos – Perigo de ferimentos!

Para os produtos alimentares congelados utilize o perfurador incluído no volume de fornecimento. Faça um furo no ponto mais grosso do produto. Neste sentido, coloque o alimento sobre uma superfície rígida.

- Posicione o sensor de temperatura do núcleo térmico e o posicionador sempre na posição de estacionamento especialmente concebida para o efeito – Perigo de danificação!
- Não deixe o sensor de temperatura do núcleo térmico numa posição suspensa fora do forno – Perigo de danificação!
- Retire o sensor de temperatura do núcleo térmico do produto sujeito a cocção antes de o retirar do forno – Perigo de danificação!.

Arrefeça a agulha do sensor de temperatura do núcleo térmico com o chuveiro de mão antes de a utilizar.

Trabalhar com o chuveiro de mão

Info

- Se utilizar o chuveiro de mão deve retirar a mangueira, pelo menos, 20 cm da posição de estacionamento.
- Pode escolher dois níveis de dosagem premindo o botão de accionamento.
- Deixe o chuveiro de mão recolher sempre lentamente para a posição de estacionamento.

Cuidado!

O chuveiro de mão e a água que sai do chuveiro de mão podem estar quentes – Perigo de queimaduras!

O chuveiro de mão não dispõe de nenhuma posição de descanso. Puxar fortemente o chuveiro de mão para além do tamanho da mangueira disponível danifica a mangueira.

Verifique se, depois de ter utilizado o chuveiro de mão, a mangueira está completamente enrolada.

Não pode utilizar o chuveiro de mão para o arrefecimento do forno.

Aparelhos com a opção AeroCat®

- O dispositivo AeroCat® está sujeito a um processo de desgaste natural. A vida útil é de cerca de 2 anos com uma utilização média de 8 horas por dia.
- Os tempos de cocção aumentam com o AeroCat® em aprox. 10 % a 20 %.
- Devido à alteração na corrente do ar podem ocorrer irregularidades nos produtos de padaria/pastelaria mais sensíveis.

Info

Vista geral sobre os modos de operação

Modo SelfCooking Control®

Após a activação ou o accionamento da tecla do SelfCooking Control® acede ao modo **SelfCooking Control®.**

Descrição, ver capítulo "Modo de SelfCooking Control®".

Modo de forno combinado

Ao carregar na tecla "Calor húmido", "Calor seco" ou "Combinação de calor húmido e calor seco" chega ao **modo de forno combinado.**

Descrição, ver capítulo "Modo de forno combinado".

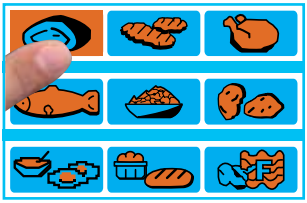
Modo de programação

Ao carregar na tecla "Prog" acede ao "Modo de programação".

Ver descrição no capítulo **"Modo de programação".**

Funcionamento geral

O seu aparelho dispõe de um "Touch Screen" (painel sensível ao toque). Através de um toque ligeiro com o dedo tem a possibilidade de introduzir dados no seu aparelho.



O processo de cocção (p. ex. "Assado grande") é activado assim que premir uma tecla.

Com o controlo central de comando é possível modificar os ajustes.

As entradas efectuadas são automaticamente assumidas, dentro de 4 segundos, ou então prima (função Push) em cima do controlo central de comando.

Indicações gerais

O estado da temperatura de pré-aquecimento é indicado no display com as cores vermelho e azul.

A conclusão de um processo de cocção é sinalizada através da iluminação intermitente da tecla SelfCooking Control® e de um sinal sonoro.

Caso o forno esteja mais quente do que a temperatura por si introduzida, a tecla do modo de funcionamento escolhido (p. ex. "Calor seco") pisca.

(Arrefecimento do forno, ver capítulo "Cool Down").

Se o gerador de vapor não estiver cheio é sinalizada a falta de água (abrir torneira de água). Após encher, a indicação apaga-se automaticamente.

"Avaria bico de gás" O processo de ignição é reiniciado premindo "RESET GAS". Se o indicador se iluminar apesar de ter carregado repetidamente, por favor informe o serviço de assistência técnica!

Modo SelfCooking Control®

0 I — Interruptor para ligar e desligar

SelfCooking Control®

9 modos de operação:

- Assado grande
- Grelhados
- Aves
- Peixe
- Acompanhamentos
- Produtos de batata
- Produtos com ovos/Sobremesa
- Cozer no forno
- Finishing®

Tecla de função

Prog — Tecla do "Modo de programação"

Controlo central de comando com "função Push"

Modo SelfCooking Control®

Nos 9 tipos de funcionamento (Assado grande, Grelhados, Aves, Peixe, Acompanhamentos, Produtos de batata, Produtos com ovos/Sobremesa, Cozer no forno, Finishing®) do modo de SelfCooking Control® são reconhecidas automaticamente as exigências específicas do produto, assim como, o tamanho do produto a cozer e a quantidade carregada. O tempo de cozedura, temperatura, assim como, o clima ideal do forno são adaptados constantemente, tomando em consideração os seus resultados pretendidos. É indicado o tempo até se completar a cozedura.

Exemplos e avisos úteis sobre como confeccionar os seus produtos facilmente são indicados no manual de aplicação.

Legenda dos pictogramas disponíveis

Temperatura de alouramento

Temperatura nuclear/ Grau de cozedura

Temperatura nuclear/ Grau de cozedura

Temperatura nuclear/ Grau de cozedura

Temperatura nuclear/ Grau de cozedura

Grau de cozedura

Grau de dourado

Selecção do tamanho

Espessura do produto de cozedura

Gratinar

Camada tostada

Volume de levedar

Cozedura calma

Ajustamento de hora

Ajuste Delta-T

Função Ajuda

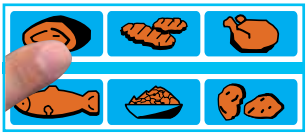
Retroceder/INTERROMP.

Outra função

Modo SelfCooking Control®

Com base em 5 exemplos, pretendemos explicar-lhe de forma breve a utilização. Pode encontra mais indicações úteis sobre como preparar facilmente os seus pratos folheando o seu manual de aplicação ou seguindo simplesmente no display o guia de utilizador.

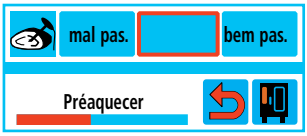
Exemplo 1: Assado de vitela



Premir a tecla "Assado grande"

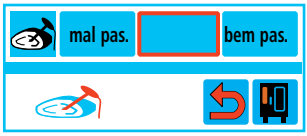
Seleccionar tipo de confecção (p. ex. "Assar") – pronto!

O grau de dourado e o estado de cocção podem ser alterados individualmente



O estado de pré-aquecimento é indicado no display (vermelho/ azul)

Assim que a temperatura de pré-aquecimento for atingida é indicado "Carregar"



Posicionar o sensor de temperatura do núcleo térmico

Aparelho trabalha com ajustes predefinidos. O tempo restante de cocção e a temperatura do núcleo térmico são indicados

As entradas podem ser guardadas sob um nome individual (ver capítulo "Programação").

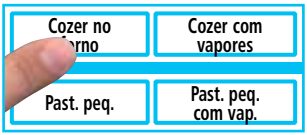
Se o sensor de temperatura do núcleo térmico não estiver colocado ou for mal colocado é emitido um som de alarme e no display é indicada a solicitação para proceder ao posicionamento correcto do sensor.

Peças de assado de tamanhos distintos podem ser confeccionadas simultaneamente. Posicione o sensor de temperatura do núcleo térmico primeiro na peça de assado mais pequena. Retire a peça cozinhada e coloque o sensor na próxima peça (em termos de tamanho). Premir a tecla de seta e o processo de cocção continua automaticamente.

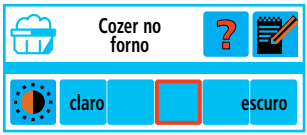
Modo SelfCooking Control®

Exemplo 2: Muffins

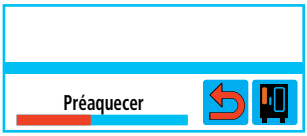
Premir a tecla "Cozer no forno"



Seleccionar tipo de confecção (p. ex. "Cozer no forno") – pronto!

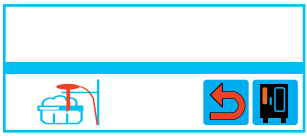


O grau de dourado pode ser modificado individualmente



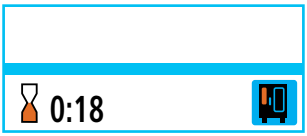
O estado do pré-aquecimento é indicado no display (vermelho e azul).

Logo que a temperatura de pré-aquecimento for alcançada, aparece no display "Carregar"



Posicionar o sensor de temperatura do núcleo térmico

Utilizar posicionador para sensor de temperatura de núcleo térmico



Aparelho trabalha com ajustes predefinidos. Tempo de cocção restante é indicado

As entradas podem ser guardadas sob um nome individual (ver capítulo "Programação").

Se o sensor de temperatura do núcleo térmico não estiver colocado ou for mal colocado é emitido um som de alarme e no display é indicada a solicitação para proceder ao posicionamento correcto do sensor.

Modo SelfCooking Control®

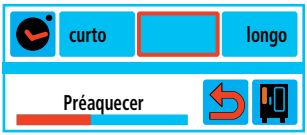
Exemplo 3: Finishing® – à la carte/LevelControl®

Com o LevelControl® pode introduzir e fazer indicar um tempo individual para cada tabuleiro do seu aparelho. Desta forma tem permanentemente o controlo exacto de quando e qual tabuleiro se encontra pronto. Ouve-se um sinal sonoro e o nível indicado pisca logo que o tempo seleccionado do respectivo tabuleiro for atingido. Após a abertura e encerramento da porta do forno, o nível fica outra vez livre e pode ser novamente carregado.

Premir a tecla "Finishing®"

Seleccionar Finishing® "Prato à la carte" - pronto!

O clima no forno e o tempo de cocção podem ser alterados individualmente

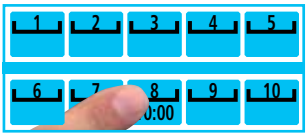


O estado de pré-aquecimento é indicado no display (vermelho/azul)

Assim que a temperatura de pré-aquecimento for atingida é indicado "Carregar"

Seleccionar "Level" – tempo de cocção é indicado no display

Modificar tempo de cocção



Seleccionar "Level" (p. ex. Level 8)

Alterar tempo de cocção

Pode guardar as suas entradas sob um nome individual (ver capítulo "Programação").

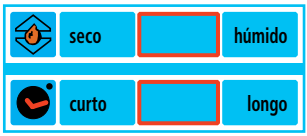
Ao abrir a porta do forno, o tempo de cocção é parado. Consoante a demora e perda de energia o LevelControl® adiciona automaticamente o tempo necessário em todas as indicações.

Modo SelfCooking Control®

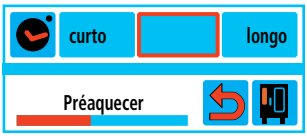
Exemplo 4: Finishing® - Banquete em pratos

Premir a tecla "Finishing®"

Seleccionar Finishing® "Banquete em pratos" - pronto!

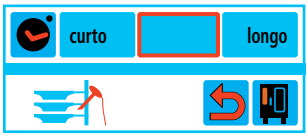


O clima no forno e o tempo de cocção podem ser alterados individualmente



O estado de pré-aquecimento é indicado no display (vermelho/azul)

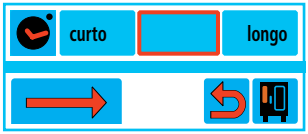
Assim que a temperatura de pré-aquecimento for atingida é indicado "Carregar"



Posicionar o sensor de temperatura do núcleo térmico

Posicionar o sensor de temperatura do núcleo térmico no tubo de cerâmica, na armação móvel para carga múltipla destinada a pratos

Aparelho trabalha com ajustes predefinidos. Tempo de cocção restante é indicado

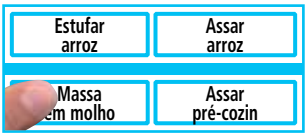


Após expiração do tempo de cocção é visualizada a "Tecla de seta". Premir a tecla de seta para efectuar outro carregamento

Pode guardar as suas entradas sob um nome individual (ver capítulo "Programação").

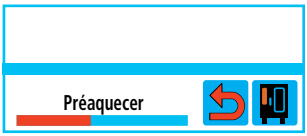
Exemplo 5: Massa em molho

Premir a tecla "Acompanhamentos"



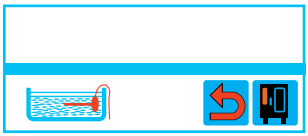
Seleccionar tipo de confecção (p. ex. "Massa em molho") – pronto!

O tempo de cocção pode ser modificado individualmente



O estado de pré-aquecimento é indicado no display (vermelho/azul)

Assim que a temperatura de pré-aquecimento for atingida é indicado "Carregar"



Posicionar o sensor de temperatura do núcleo térmico no recipiente

Aparelho trabalha com ajustes predefinidos. Tempo de cocção restante é indicado

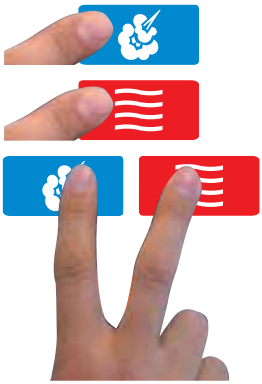
Pode guardar as suas entradas sob um nome individual (ver capítulo "Programação").

Se o sensor de temperatura do núcleo térmico não estiver colocado ou for mal colocado é emitido um som de alarme e no display é indicada a solicitação para proceder ao posicionamento correcto do sensor.

Modo de forno combinado

No **modo de forno combinado** tem à sua disposição todas as funções do forno combinado.

Ao carregar na tecla "Calor húmido", "Calor seco" ou "Combinação de calor húmido e calor seco" chega ao modo de forno combinado.



Modo de forno combinado

Interruptor para ligar e desligar

3 Modos de operação:

"Calor húmido"

"Calor seco"

Combinação de calor húmido e calor seco

Janela de clima

Temperatura do forno

Tempo de cocção

Temperatura nuclear

Vaporização

Velocidade do ar

Cool down

Tecla função

Modo de programação

Controlo central de comando com "função Push"

Solicitação dos dados de cozedura actuais

Manter a tecla de temperatura premida (2 segundos)

São indicados os seguintes valores:

- Humidade actual do forno
- Temperatura actual do forno
- Tempo de cocção passado
- Temperatura actual do núcleo térmico

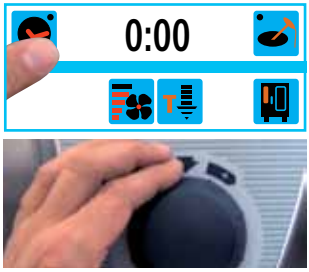
Calor húmido

No modo operativo "Calor húmido" o gerador de vapor gera vapor fresco de forma higiénica. Pode ajustar a temperatura do forno entre **30 °C e 130 °C**.

Modos de cozedura: estufar, guisar, branquear, escalfar, ferver em lume brando, cozer a vácuo, descongelar, conservar

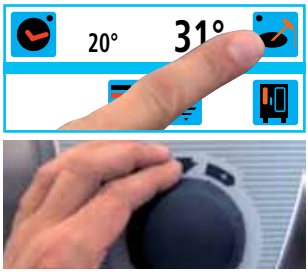
Premir a tecla "Calor húmido"

Premir a tecla da "Temperatura" e ajustar a temperatura do forno



Premir a tecla do "Tempo de cocção" e ajustar o tempo de cocção

Ou então trabalhar com a Temperatura nuclear



Premir a tecla da "Temperatura nuclear" e ajustar a temperatura do núcleo térmico

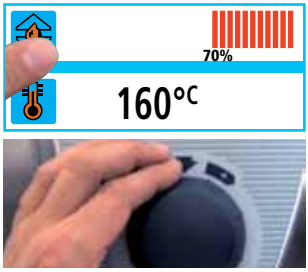
Podem ser integradas funções adicionais como, p. ex., velocidade do ar (excepção CleanJet®+care, Descalcificar e Cool Down).

Calor seco

No modo operativo "Calor seco", elementos térmicos de alto rendimento aquecem o ar seco. Pode ajustar a temperatura do forno entre **30 °C e 300 °C**. Sempre que necessário pode limitar a humidade no forno.

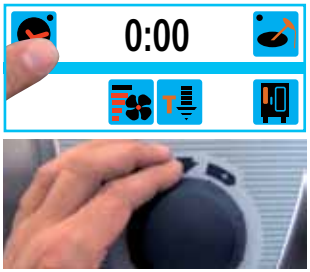
Modos de cozedura: cozer no forno, assar, grelhar, fritar, gratinar, cristalizar.

Premir a tecla "Calor seco"



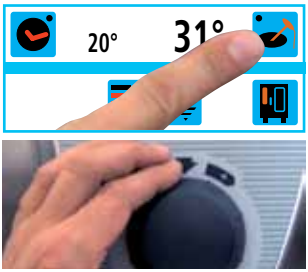
Premir a tecla "Clima" e ajustar a humidade máxima no forno (ver capítulo "ClimaPlus Control®")

Premir a tecla da "Temperatura" e ajustar a temperatura do forno



Premir a tecla do "Tempo de cocção" e ajustar o tempo de cocção

Ou então trabalhar com a Temperatura nuclear



Premir a tecla da "Temperatura nuclear" e ajustar a temperatura do núcleo térmico

Podem ser integradas funções adicionais como, p. ex., velocidade do ar (excepção CleanJet®+care, Descalcificar e Cool Down).

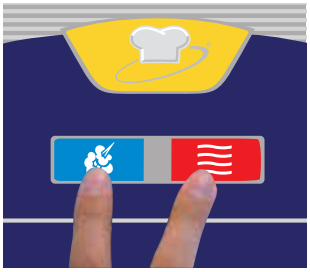
Durante o funcionamento permanente, após 60 minutos a temperatura do forno reduz automaticamente de 300 °C para 270 °C.

No modo operativo "Calor seco" o aparelho não pode ser operado durante mais de 2 horas a altas temperaturas sem uma ligação à água, de modo a evitar uma possível falha do aparelho.

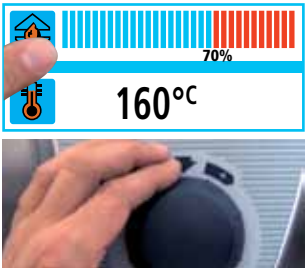
Combinação de calor húmido + calor seco

Ambos os meios de cozedura "Calor húmido" e "Calor seco" são combinados um com o outro. Esta combinação resulta num clima húmido e quente no forno para uma cozedura extremamente intensiva. Pode ajustar a temperatura do forno entre **30 °C e 300 °C**. Pode ajustar o clima no forno sempre que o desejar.

Modos de cozedura: assar, cozer no forno, Finishing®.

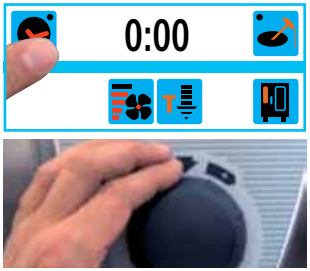


Premir simultaneamente as tecla "Calor húmido" e "Calor seco"



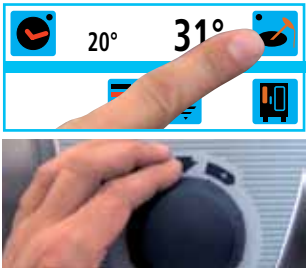
Premir a tecla "Clima" e ajustar o clima do forno (ver capítulo "ClimaPlus Control®")

Premir a tecla da "Temperatura" e ajustar a temperatura do forno



Premir a tecla do "Tempo de cocção" e ajustar o tempo de cocção

Ou então trabalhar com a Temperatura nuclear



Premir a tecla da "Temperatura nuclear" e ajustar a temperatura do núcleo térmico

Podem ser integradas funções adicionais como, p. ex., velocidade do ar (excepção CleanJet®+care, Descalcificar e Cool Down).

Durante o funcionamento permanente, após 60 minutos a temperatura do forno reduz automaticamente de 300 °C para 270 °C.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mede e regula a humidade no forno com exactidão percentual. Na janela do clima pode introduzir, com exactidão para cada alimento, o clima ideal específico do produto.

Calor húmido

ClimaPlus Control® está ajustado de fábrica em 100 % de humidade.

Calor seco

Através do ClimaPlus Control® pode limitar a humidade do produto no forno. Barras vermelhas e o respectivo número percentual indicam o teor de humidade máximo admitido no forno. Quanto mais vermelho estiver visível no display, mais seca é a atmosfera do forno, isto é, mais diminuto é o grau de humidade.

Calor húmido + Calor seco

Pode ajustar a mistura de calor húmido e calor seco. Quanto mais riscos azuis forem visíveis na janela de clima, mais húmida é a atmosfera do forno, isto é, mais elevado é o grau de humidade.

Durante o processo de cozedura reconhece a função ClimaPlus Control® da seguinte maneira:

Seta luminosa para cima – é aumentada a humidade no forno.

Seta luminosa para baixo – é reduzida a humidade no forno

Ajustamentos de horas

Pode ajustar a hora/tempo de cocção consoante as suas necessidades.

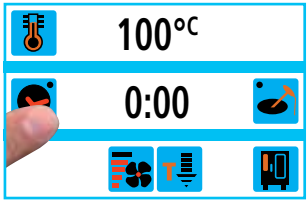
Ajustamento de hora

Premir a tecla do "Tempo de cocção" e ajustar o tempo de cocção

Funcionamento permanente

Premir a tecla do tempo de cocção, rodar o controlo central de comando para a esquerda até visualizar "DURAÇÃO"

Pré-aquecer manual



Premir a tecla "Tempo de cocção"

Virar o controlo central de comando para a esquerda até aparecer "Préaquec.".

Ajustamento da hora real (ajuste do relógio do aparelho, ver capítulo "Ajustamentos")

Ajustamento do início (ver capítulo "Ajustamentos")

Alteração do formato da hora (ver capítulo "Ajustamentos")

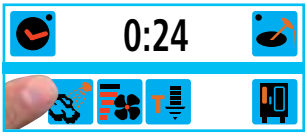
Vaporização

Através dum pulverizador de alta potência é pulverizada repentinamente água e distribuída dentro do forno. Através da vaporização os seus produtos de padaria e pastelaria crescem de forma ideal e obtêm a desejada superfície brilhante.

Seleccionável perante "Calor seco" ou "Combinação de calor húmido e calor seco".

Duração da vaporização: a alimentação com humidade é limitada a 2 segundos. Só após pressionar de novo a tecla é que a vaporização é outra vez efectuada durante 2 segundos.

Área de temperatura: 30 °C a 260 °C temperatura no forno.



Premir a tecla de vaporização

Velocidade do ar

De modo a poder criar para todos os processos de cocção um clima ideal, podem ser ajustadas 5 velocidades de ar.

Premir a tecla da velocidade do ar e ajustá-la

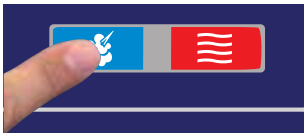
- Velocidade de ar - turbo
- Velocidade de ar - estandardizada
- 1/2 velocidade de ar
- 1/4 velocidade de ar
- Frequência do rotor do ventilador com 1/4 velocidade de ar

Cool Down

O seu aparelho esteve em funcionamento com uma temperatura do forno elevada e agora quer continuar a trabalhar com uma temperatura do forno mais reduzida. Com a função "Cool Down" o forno pode ser arrefecido de forma rápida e sem danificar o material.

Aviso!

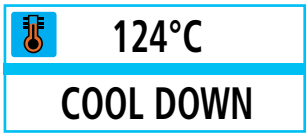
- *Activar a função "Cool Down" apenas com a chapa deflectora correctamente fechada – Perigo de ferimentos!*
- *Durante o "Cool Down" o rotor do ventilador não desliga com a abertura da porta.*
- *Não toque no rotor do ventilador – Perigo de ferimentos!*
- *Durante o "Cool Down" saem vapores de água do forno – Perigo de queimaduras!*



Seleccionar modo operativo

Premir a tecla "Cool Down" e fechar a porta do forno

Abrir a porta do forno



Cool Down e a temperatura actual do forno são indicados

A velocidade do ar pode ser ajustada individualmente

A função „Cool Down" não pode ser programada.

Prog Modo de programação – Elementos de funcionamento

No modo de programação pode criar, num abrir e fechar de olhos, os seus próprios programas de cocção.

Escolher programa

CleanJet+care **Nome do programa**

Novo **Novo programa**

Level Control **Novo programa LevelControl®**

Copiar **Copiar programa**

Alterar **Alterar programa**

Apagar **Apagar programa**

Indicação dos programas de cocção:

Assar **Processo de cocção SelfCooking**

Assar **Programa de cocção LevelControl®**

Assar **Programa de cocção manual**

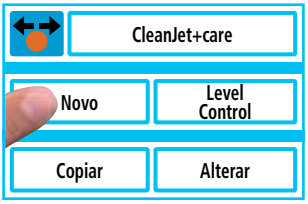
Programar – Modo SelfCooking Control®

Prog

Segundo as suas necessidades individuais pode copiar, adaptar e gravar com um novo nome os 9 modos de operação (Assado grande, Grelhados, Aves, Peixe, Cozer no forno, Acompanhamentos, Produtos de batata, Produtos com ovos/Sobremesa, Finishing®).

Exemplo: Altera o nome de "Assado" e grava o programa com o novo nome "Assado de vitela" com os ajustamentos individuais, p. ex., "dourado claro" e "grau de cozedura bem passado".

Premir a tecla "Prog"



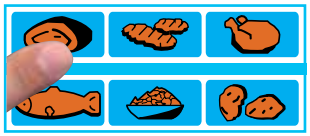
Premir "Novo" para criar um novo processo de cocção

Inserir nome do programa (p. ex. Assado de vitela)

Confirmar, premindo na letra ou no controlo central de comando

Guardar nome do programa

Premir a tecla SelfCooking Control®



Seleccionar modo de operação (tecla "Assado grande" para assado de vitela)

Seleccionar modo de confecção

O grau de dourado e o estado de cocção podem ser alterados individualmente

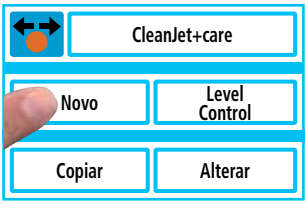
Guardar entradas efectuadas

Prog

Programar – Modo forno combinado

Pode elaborar um programa de cocção manual aos seus gostos.

Premir a tecla "Prog"



Premir "Novo" para criar um novo programa de cocção

Inserir nome do programa (p. ex. Assado de vitela)

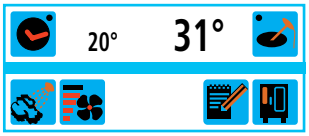
Confirmar, premindo na letra ou no controlo central de comando

Guardar nome do programa

Seleccionar modo operativo

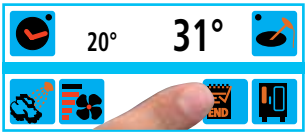
Ajustar parâmetros de cocção (p. ex. temperatura no forno, pré-aquecimento, tempo de cocção ou temperatura nuclear, etc.)

Seleccionar um modo operativo para outro passo do programa



Ajustar parâmetros de cocção (p. ex. temperatura no forno, temperatura nuclear, etc.)

Guardar ajustes ou adicionar passo adicional



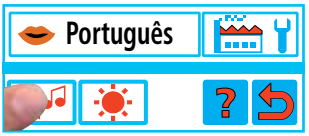
Terminar programação

Programar – Modo forno combinado

Pode ajustar a emissão de um sinal sonoro após conclusão de cada passo do programa.

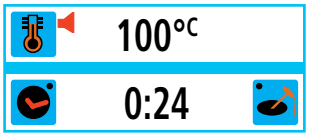
Premir a tecla de função no passo do programa

Seleccionar "Ajustamentos"



Premir tecla para sinal acústico

Premir a tecla "Retroceder"

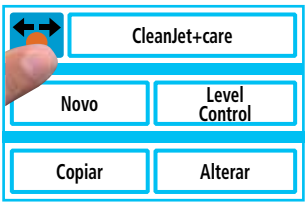


Continuar programação

Prog

Iniciar programa

Premir a tecla "Prog"



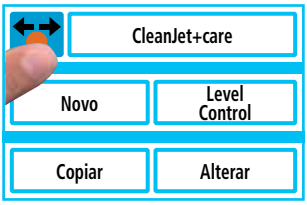
Premir a tecla de "Selecção do programa"

Seleccionar processo ou programa de cocção

Iniciar processo ou programa de cocção

Verificar passos do programa

Premir a tecla "Prog"

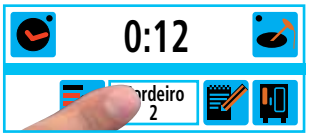


Premir a tecla de "Selecção do programa"

Seleccionar processo ou programa de cocção

Iniciar processo ou programa de cocção

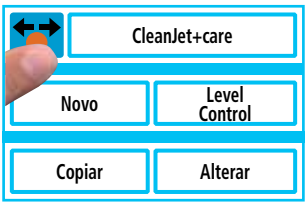
Passo do programa 1 é indicado (Cordeiro 1)



Premir a tecla do passo do programa, passo do programa 2 é indicado

Alterar programa

Premir a tecla "Prog"



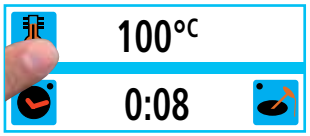
Premir a tecla de "Selecção do programa"

Seleccionar processo ou programa de cocção

Premir "Alterar"

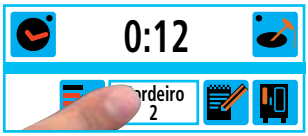
Apagar e alterar nome do programa sempre que desejar

Guardar nome do programa



Ajustar parâmetros de cocção (p. ex. temperatura no forno, pré-aquecimento, tempo de cocção ou temperatura nuclear, etc.)

Guardar entradas efectuadas

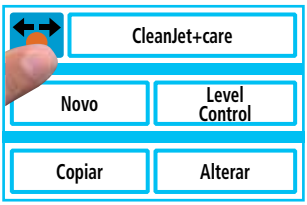


Premir várias vezes a tecla do "Passo do programa" para sair do modo de alteração

Prog

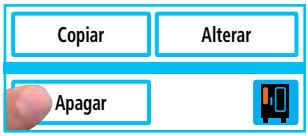
Apagar programa

Premir a tecla "Prog"



Premir a tecla de "Selecção do programa"

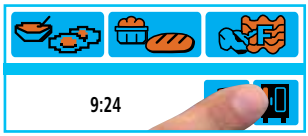
Seleccionar processo ou programa de cocção



Premir "Apagar"

Confirmar "Apagar"

Apagar todos os programas



Premir a tecla de função

Seleccionar a tecla "Chapéu de cozinheiro"

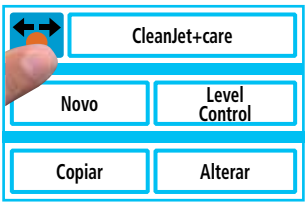
Selecção para apagar todos os programas (premir brevemente)

Seleccionar a confirmação da tecla "Apagar" e manter premida. O processo de eliminação é representado por uma seta flutuante

O aparelho reinicia automaticamente após a eliminação.

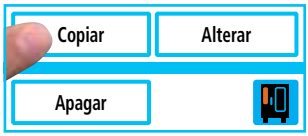
Copiar programa

Premir a tecla "Prog"



Premir a tecla de "Selecção do programa"

Seleccionar processo ou programa de cocção



Premir "Copiar"

Apagar e alterar nome do programa sempre que desejar

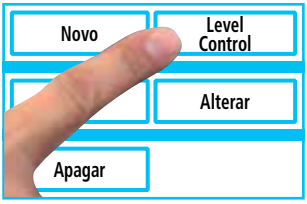
Guardar nome do programa

Se não modificar o nome do programa, o sistema atribui automaticamente um índex corrente.

Prog Criar programa LevelControl®

Com LevelControl® pode confeccionar produtos distintos simultaneamente. Neste contexto, apenas o tempo de cocção dos produtos pode ser diferente. Todos os restantes parâmetros de cocção têm que ser iguais. Para cada tabuleiro do seu aparelho pode definir e visualizar tempos de cocção individuais. Ouve-se um sinal sonoro e o nível indicado pisca logo que o tempo de cocção seleccionado do respectivo tabuleiro for atingido. Após a abertura e encerramento da porta do forno, o nível fica outra vez livre e pode ser novamente carregado.

Premir a tecla "Prog"

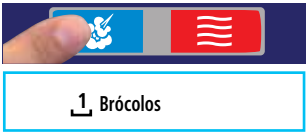


Premir "LevelControl®"

Inserir nome do programa (p. ex. "Brócolos")

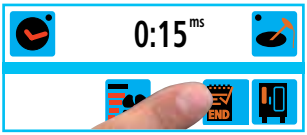
Confirmar, premindo na letra ou no controlo central de comando

Guardar nome do programa



Seleccionar modo operativo

Ajustar parâmetros de cocção (p. ex. temperatura no forno, tempo de cocção, etc.)

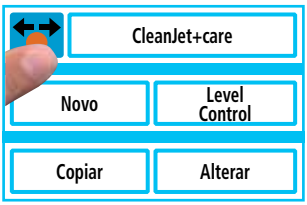


Guardar e terminar o processo de programação

A função "LevelControl®" não pode ser utilizada para modos operativos SelfCooking.
No LevelControl® só pode inserir um passo de programa.
No volume de fornecimento do aparelho está incluído um autocolante para a identificação do nível do tabuleiro (Level). O autocolante só pode ser fixado na parte exterior do aparelho.

Iniciar programa LevelControl®

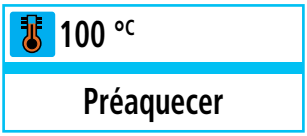
Premir a tecla "Prog"



Premir a tecla de "Selecção do programa"

Seleccionar programa LevelControl®

Iniciar programa LevelControl®



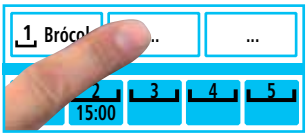
Aparelho procede automaticamente ao pré-aquecimento

Carregar o produto de cocção e seleccionar o respectivo "Level"

Prog

Trabalhar com até 3 programas LevelControl®

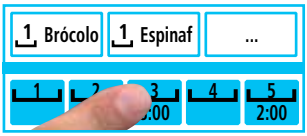
Enquanto um programa LevelControl® está activo pode seleccionar outro programa LevelControl® premindo num campo de teclas livre (apenas possível se o modo de operação, a temperatura do forno, clima, etc, forem idênticos).



Seleccionar campo de teclas livre

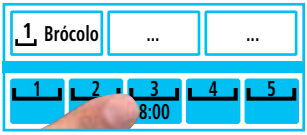
Seleccionar programa LevelControl®

Activar programa LevelControl®

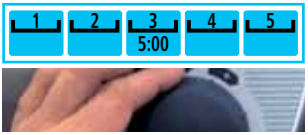


Carregar o produto de cocção e seleccionar o respectivo "Level"

Alterar o tempo de cocção LevelControl®



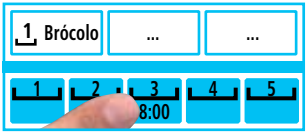
Premir Level



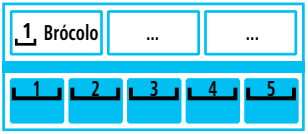
Ajustar os tempos de cocção

O formato da indicação está ajustado de fábrica em **minutos:segundos**.

Repor o tempo de cocção LevelControl®

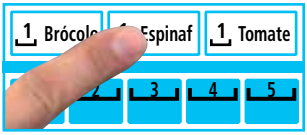


Premir Level e manter premido até visualizar "0:00"

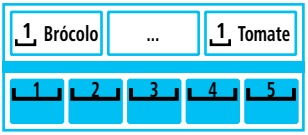


Level pode ser munido de um novo valor

Repor o programa LevelControl®



Premir o nome do programa e reter até visualizar "..."



Pode agora seleccionar um novo programa

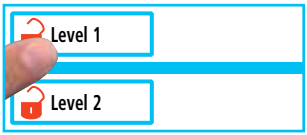
Bloqueio de programação

Um conceito de segurança flexível permite-lhe bloquear a operação em dois níveis.

Premir a tecla de função

Seleccionar a tecla "Chapéu de cozinheiro"

Premir a tecla para o bloqueio de programação



Seleccionar o bloqueio de programação "Level"

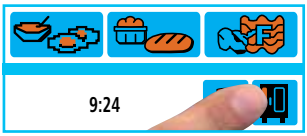
Inserir a password com o controlo central de comando

Password, configuração do fabricante "12345"

Level 1	Podem ser utilizados programas existentes, mas não podem ser alterados, copiados ou apagados programas.
Level 2	Só podem ser alterados programas de cocção. Não é possível uma operação manual nem os trabalhos no modo SelfCooking Control®.
	Bloqueio do programa inactivo
	Bloqueio do programa activo

Alterar password

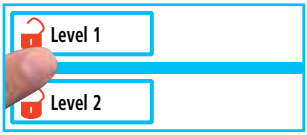
Pode alterar a password existente "12345" a seu gosto.



Premir a tecla de função

Seleccionar a tecla "Chapéu de cozinheiro"

Premir a tecla para o bloqueio de programação



Premir a tecla Level 1 ou 2

Premir "Alterar password"

Inserir a password antiga com o controlo central de comando

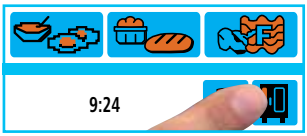
Inserir nova password (5 dígitos)

Repetir nova password

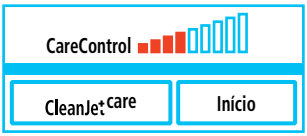
CareControl – Estado de conservação

O sistema inteligente CareControl identifica automaticamente a utilização do aparelho, o estado geral de conservação e calcula „just in time" o processo de limpeza optimizado para um consumo reduzido e optimizado de detergente, água e energia. Em combinação com as pastilhas de conservação especiais, os depósitos de calcário são eliminados na fase de criação.

O estado de conservação do aparelho é indicado no display com barras vermelhas e azuis:



Premir a tecla de função



Indicação do estado de conservação

Barras azuis: Aparelho está no melhor estado de conservação

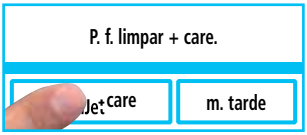
O aparelho está no estado de conservação médio.

Barras vermelhas: A conservação é insuficiente e o aparelho tem que ser limpo com maior frequência com CleanJet®+conservação.

CareControl – Solicitação de limpeza

CareControl identifica a que momento é necessário efectuar uma limpeza CleanJet®+conservação. Neste contexto, CareControl tem em consideração os ritmos de trabalho do seu proprietário como, por exemplo, pausas mais longas ou fim do expediente.

Indicação automática assim que for necessária a limpeza CleanJet®+conservação



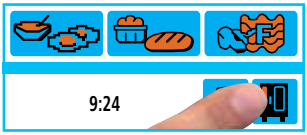
Iniciar a limpeza CleanJet®+conservação ou seleccionar „mais tarde“

Os níveis de limpeza para uma conservação optimizada são indicados a vermelho

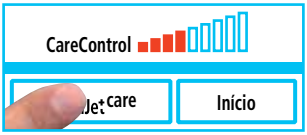
A solicitação de limpeza CleanJet®+conservação repete-se em intervalos regulares até ser efectuada uma limpeza CleanJet®+conservação

CareControl – Indicação da sujidade

O grau de sujidade é indicado com barras vermelhas. Quanto mais barras vermelhas forem indicadas, maior é o grau de sujidade do aparelho.

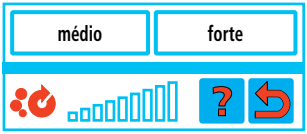


Premir a tecla de função



Seleccionar a tecla CleanJet®+conservação

Indicação do estado de sujidade



Indicação do estado de sujidade após a limpeza CleanJet®+conservação

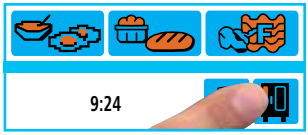
CareControl – CleanJet®+care conservação

CleanJet®+care é o sistema automático de limpeza para a limpeza do forno.

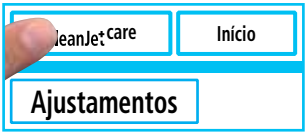
6 níveis de limpeza permitem a adaptação ao grau individual de sujidade.

Atenção!

- Por razões de higiene e para evitar anomalias de funcionamento é imprescindível a limpeza diária do seu aparelho – Perigo de incêndio!
- Tenha em consideração que o seu aparelho tem que ser limpo diariamente, mesmo que seja utilizado exclusivamente em "Calor Húmido".
- Utilize apenas pastilhas de detergente e de agente de conservação do fabricante dos aparelhos. A utilização de outros químicos de limpeza pode provocar uma danificação do aparelho. É excluída a responsabilidade do fabricante para danos daí resultantes!
- Se utilizar uma dosagem excessiva de químicos de limpeza, isso pode conduzir à formação de espuma.
- Nunca coloque as pastilhas no forno quente (> 60 °C).
- Em caso de utilização de água descalcificada é possível reduzir a quantidade de pastilhas de detergente recomendadas em até 50 %. Na eventualidade de formação de espuma deve-se reduzir a quantidade das pastilhas de detergente, mesmo que essa seja a dose recomendada.
- Se a formação de espuma ocorrer mesmo com a redução de detergente. Contacte seu centro de assistência técnica Rational para maiores informações, como por exemplo a utilização do Tab antiespumante. N.º de artigo 56.00.598



Premir a tecla de função

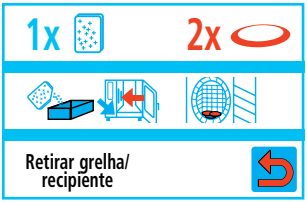


Seleccionar a tecla CleanJet®+conservação

É visualizada a mensagem "Forno demasiado quente" se a temperatura do forno for superior a 75 °C. Seleccionar "Cool Down" (ver capítulo "Cool Down")

Seleccionar nível de limpeza

Abrir porta do forno, retirar grelhas e recipientes



As grelhas em aço inoxidável, CombiFry® e grelhas Superspike para frangos podem permanecer no forno

CareControl – CleanJet®+care conservação

Aviso!

Utilizar sempre luvas para mexer nas pastilhas de detergente e de agente de conservação – Perigo de queimaduras!

Aparelhos de livre colocação: inserir a quantidade indicada de pastilhas de agente de conservação na gaveta

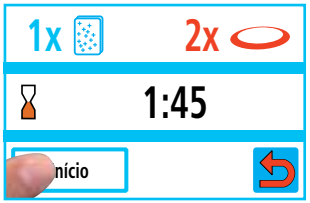
Aparelhos de mesa: inserir a quantidade indicada de pastilhas de agente de conservação na gaveta

Pastilha de detergente: remover a película protectora

Posicionar as pastilhas do detergente na cavidade da chapa deflectora

Não posicionar as pastilhas no forno – Perigo de danificação!

Up to Software-Version 04-01-10



Premir tecla Iniciar (Start), o tempo de limpeza é indicado

Aviso!

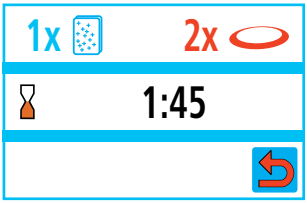
Nunca abrir a porta do forno durante o processo de limpeza em curso – é possível a saída de químicos de limpeza assim como de vapores com água e partículas de gordura – Perigo de queimaduras!

Após conclusão da limpeza CleanJet®+conservação, verificar o forno completo (mesmo atrás da chapa deflectora) quanto a restos de detergente. Remover os restos e lavar todo o forno (também atrás da chapa deflectora) com o chuveiro de mão – Perigo de queimaduras!

Antes de iniciar a limpeza CleanJet®+care as armações suspensas ou a armação móvel para carga múltipla devem ser correctamente posicionadas no forno.

CareControl – CleanJet®+care conservação

From Software-Version 04-01-11



Limpeza começa automaticamente quando a porta do forno está fechado!

Aviso!

Nunca abrir a porta do forno durante o processo de limpeza em curso – é possível a saída de químicos de limpeza assim como de vapores com água e partículas de gordura – Perigo de queimaduras!

Após conclusão da limpeza CleanJet®+conservação, verificar o forno completo (mesmo atrás da chapa deflectora) quanto a restos de detergente. Remover os restos e lavar todo o forno (também atrás da chapa deflectora) com o chuveiro de mão – Perigo de queimaduras!

Antes de iniciar a limpeza CleanJet®+care as armações suspensas ou a armação móvel para carga múltipla devem ser correctamente posicionadas no forno.

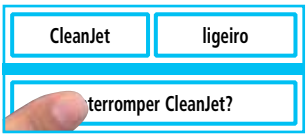
Nível de limpeza	Descrição/Utilização	Pastilhas
Lavar sem pastilhas	Lavar o forno com água quente.	Não
Abrilhant.	Para sujidades com calcário sem gordura, p. ex. depois de cozer no forno, trabalhar em calor húmido.	Care
Limpeza intermédia	"Tempo curto de lavagem" – para todo o tipo de sujidade mas sem secagem e abrilhantador.	Detergente
Ligeiro	Para sujidades ligeiras, p. ex. após carregamentos mistos Aplicação até 200 °C.	Detergente/ Care
Médio	Para sujidades provenientes de assados e grelhados, p. ex. após a cozedura de frangos, bifes, peixe grelhado.	Detergente/ Care
Forte	Para sujidades fortes provenientes de assados e grelhados, p. ex. carregamento sucessivo de frangos, bifes, etc.	Detergente/ Care

- Durante pausas de funcionamento mais longas (p. ex. durante a noite) deixe a porta do aparelho ligeiramente aberta.
- Uma limpeza diária das juntas do forno prolonga a vida útil das mesmas. Para a limpeza das juntas do forno utilize um pano suave e detergente – nunca produtos abrasivos!
- O melhor método de limpeza dos vidros e do revestimento exterior do aparelho é com um pano húmido e suave. Utilize para tal um detergente que não seja abrasivo.

CareControl – Interrupção CleanJet®+care

No caso de uma falha de corrente eléctrica superior a 10 minutos ou após a desactivação do aparelho é indicado no display **"Interrupção CleanJet"**. Se a função "Interrupção CleanJet®+care" não for confirmada dentro de 20 segundos, o programa CleanJet®+care activado corre até ao fim sem interrupção.

Interromper CleanJet®+care



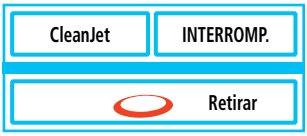
Carregar na tecla

Aviso!

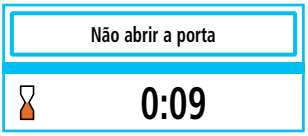
Utilizar sempre luvas para mexer nas pastilhas de detergente – Perigo de queimaduras!

Remover pastilhas de detergente (desde que existentes)

Remover pastilhas de detergente e abrilhantador (desde que existentes)



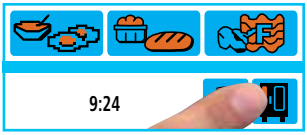
Fechar forno, forno é limpo



Tempo de lavagem é indicado

Solicitação CleanJet®+care

Com esta função tem a possibilidade de aumentar os intervalos da solicitação de limpeza.
Esta funcionalidade é para as aplicações em que o forno é permanentemente sujeito a pouca sujidade (p. ex. para aplicações de padaria/pastelaria).



Premir a tecla de função

Seleccionar "Ajustamentos"

Premir o símbolo CleanJet®+care

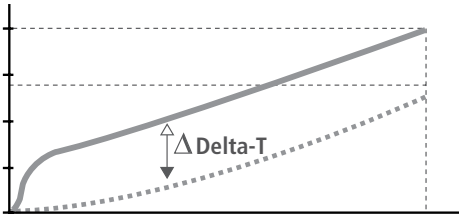
"Vermelho" CleanJet®+care – Solicitação prolongada

"Azul" CleanJet®+care – Solicitação padrão

Cozer a temperatura delta-t

Delta-T = Diferença entre a temperatura do núcleo térmico e a temperatura do forno.

A carne passa por um processo mais longo de cozedura através do aumento lento da temperatura no forno até ao final do processo de cozedura, com a diferença constante para a respectiva temperatura do núcleo térmico (apenas seleccionável no modo do forno combinado).



Seleccionar modo operativo

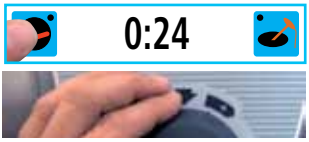
Premir a tecla de função

Seleccionar a tecla "Chapéu de cozinheiro"

Premir a tecla Delta-T

Ajustar a temperatura Delta-T

Ajustar a temperatura do núcleo térmico pretendida



Alternativamente é possível definir um período para a duração da cocção Delta-T.

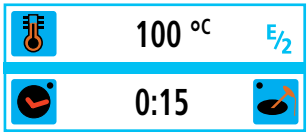
1/2 energia

No aquecimento o consumo de energia é reduzido em 50 % (p. ex. tipo 10 x 1/1 GN de 18 kW para 9 kW).
Não seleccionável no modo SelfCooking Control®!

Premir a tecla de função

Seleccionar "Ajustamentos"

Premir tecla de "1/2 energia"

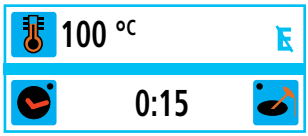


"E/2" (meia energia) é indicado

Na cozedura com meia energia prolongam-se os períodos de cozedura. Daí pode resultar uma redução da qualidade dos alimentos.

Ligação para optimização do consumo de energia (apenas aparelhos eléctricos!)

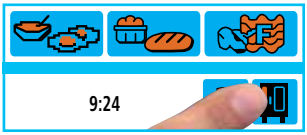
Caso o abastecimento de energia seja interrompido pela instalação para optimizar o consumo de energia, tal é indicado no display (só no modo de Forno Combinado).



Início automático

Pode permitir uma activação automática do seu aparelho.

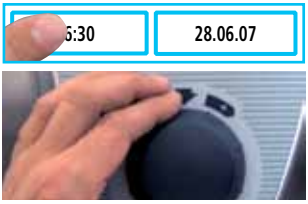
Atenção! Queremos chamar à atenção para o facto de ser muito perigoso, do ponto de vista higiénico, guardar géneros alimentícios num forno não arrefecido ou não aquecido.



Premir a tecla de função

Premir a tecla "início"

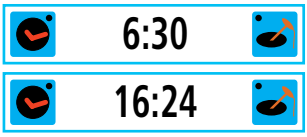
A última hora de início ajustada é indicada



Seleccionar a hora e ajustar com o controlo central de comando

Seleccionar a data e ajustar com o controlo central de comando - confirmação premindo várias vezes

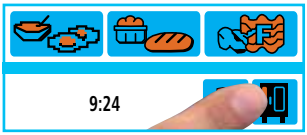
Seleccionar o modo operativo e efectuar o ajuste pretendido



A hora de início está activada.
É indicada alternadamente a hora real e de início

A porta do forno tem que estar fechada!
Assim que a hora de início estiver activa, a iluminação do forno apaga.

Desactivar a hora de início



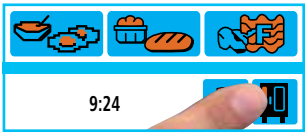
Premir a tecla de função

Premir a tecla "início"

vermelho = Hora de início activa
azul = Hora de início inactiva

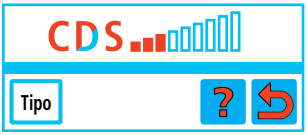
CalcDiagnosis System® (CDS)

O CalcDiagnosis System® lava e esvazia o gerador de vapor. Para além disso, o CalcDiagnosis System® avalia o estado de calcificação do gerador de vapor. O grau de calcificação do gerador de vapor é indicado através da barra vermelha.



Premir a tecla de função

Premir a tecla "Técnica"



É indicado o estado de calcificação

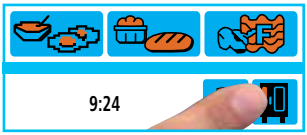
Indicação 8 barras vermelhas – no display é indicado CalcCheck
Ao clicar no display a mensagem desaparece.
Por favor, descalcificar o gerador de vapor dentro das próximas 3 a 4 semanas.

Indicação 9 barras vermelhas – no display é indicado CalcCheck
A mensagem desaparece automaticamente após 30 segundos.
O gerador de vapor tem que ser descalcificado, o mais tardar, dentro das duas próximas semanas!

Em caso de dúvidas sobre a descalcificação deve contactar um CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

Esvaziar gerador a vapor

Tem a possibilidade de esvaziar o gerador de vapor antes do transporte ou como protecção contra o gelo e temperaturas negativas.



Seleccionar o modo operativo, premir a tecla de função e abrir a porta do forno

Premir a tecla "Técnica"

Premir a tecla de esvaziamento - o gerador de vapor é esvaziado

Descalc. do gerador de vapor

De modo a evitar danos no aparelho é necessário proceder à descalcificação do gerador de vapor assim que aparecer a indicação "CalcCheck".

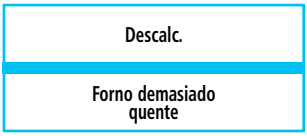
Utilize exclusivamente descalcificantes e acessórios do fabricante do aparelho.
- Bomba eléctrica de descalcificação – N.º de artigo: 60.70.409
- Descalc., bidão de 10 litros – N.º de artigo: 6006.0110

Observe os avisos e os avisos de segurança no bidão e na bomba de descalcificação.

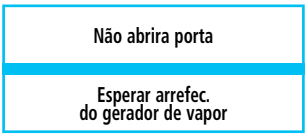
Premir a tecla de função

Premir a tecla "Técnica"

Seleccionar "Descalc."



"Forno demasiado quente" é visualizado se a temperatura do forno for superior a 75 °C; seleccionar "Cool Down" (ver capítulo "Cool Down")



Gerador de vapor é esvaziado

Retirar armação suspensa esquerda e chapa deflectora

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras! Utilize obrigatoriamente: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial, bomba de descalcificação do fabricante.

Conduzir mangueira na entrada do vapor até à marca assinalada

A atribuição das marcas é descrita nos avisos da bomba de descalcificação.

Descalc. do gerador de vapor

Inserir armação suspensa e fixar mangueira com gancho de arame

Posicionar recipiente com líquido descalcificante no forno e inserir mangueira no recipiente

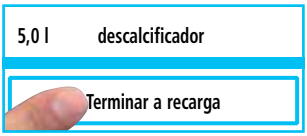
Descalcificador reage com calcário e pode provocar espuma excessiva.

Inserir lentamente a quantidade de descalcificante indicada, p. ex. 5,0 l

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!
Podem existir restos de líquido descalcificante nas mangueiras. Lavar acessórios de descalcificação minuciosamente com água.
Utilize: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

Retirar acessórios de descalcificação, posicionar chapa deflectora e armação suspensa do lado esquerdo e bloquear



Premir "terminar a recarga" – o processo é iniciado

Premir a tecla "Retroceder" - processo é terminado

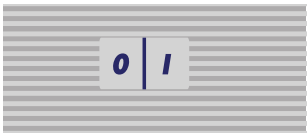
Se ainda existir vapor no gerador de vapor, isto é indicado no display CDS através de barras vermelhas. A descalcificação pode ser repetida se necessário.

Interrupção do processo de descalcificação

O descalcificador ainda não foi colocado.

Premir a tecla "Retroceder"
– pronto

O descalcificador já foi colocado.



Ligar/desligar o aparelho.

Aviso!
Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!
Podem existir restos de líquido descalcificante nas mangueiras. Lavar acessórios de descalcificação minuciosamente com água.
Utilize: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

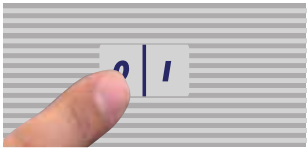
Retirar acessórios de descalcificação, posicionar chapa deflectora e armação suspensa do lado esquerdo e bloquear

Premir "Interromp." – o programa de interrupção demora, pelo menos, 1 hora e 6 minutos

Premir a tecla "Retroceder" - processo é terminado

Descalcificar o pulverizador de vaporização

Por favor, verifique 1 vez por mês se existem resíduos de calcário no pulverizador de vaporização.



Desligar o aparelho.

Retirar a armação suspensa do lado esquerdo

Abrir a chapa deflectora

Soltar a porca de capa do pulverizador de vaporização (rotação no sentido anti-horário – chave 15).

Aviso!

Líquido químico agressivo – Perigo de queimaduras!

Utilize: vestuário de protecção, óculo de protecção, luvas de protecção, máscara de protecção facial.

Lavar o pulverizador de descalcificação minuciosamente com água após a descalcificação.

Inserir o pulverizador de vaporização no líquido de descalcificação e deixar actuar (pulverizador de vaporização tem que estar livre de calcário)

Montagem em ordem inversa – ter atenção à posição de montagem

Memória de dados USB (stick USB)

Com o stick USB tem a possibilidade de ler programas de cocção e dados HACCP do aparelho.
Para isso necessita do stick de memória USB do fabricante do aparelho, n.º de artigo: 42.00.035
O estado da memória USB é indicada no display:

Inserir o stick USB na interface situada por baixo da viseira de funcionamento

Premir a tecla de função

Premir a tecla "Stick"

Indicação no display de memória de dados USB (stick USB)

Stick USB ligado, nenhum ficheiro existente

Stick USB ligado, nenhum ficheiro existente, stick protegido contra escrita

Stick USB ligado, nenhum ficheiro HACCP existente

Stick USB ligado, ficheiro HACCP existente, stick protegido contra escrita

Stick USB ligado, ficheiro HACCP copiado para stick

Stick USB ligado, ficheiro de programa existente

Stick USB ligado, ficheiro de programa existente, stick protegido contra escrita

Stick USB ligado, ficheiro de programa copiado para stick

Stick USB ligado, erro de escrita

Stick USB ligado, escrita em curso, não retirar!

Protocolo HACCP

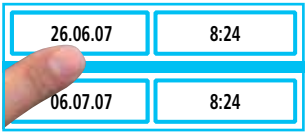
Os dados de processamento HACCP são fornecidos permanentemente através da interface do aparelho. Para além disso, os dados de processamento HACCP são gravados pelo período de 10 dias e, em caso de necessidade, podem ser fornecidos pela interface do aparelho. Para isso necessita de um PC/Laptop. Mais informações encontram-se no manual do CombiLink®.

Inserir o stick USB na interface situada por baixo da viseira de funcionamento

Premir a tecla de função

Premir a tecla "Stick"

Premir a tecla "HACCP"



Seleccionar o período e ajustar com o controlo central de comando

Premir "Início"

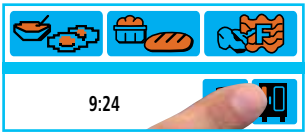
São protocolados os seguintes dados:

- N.º de carregamentos
- Temperatura do forno
- Alteração do modo de operação
- Ligação de uma instalação para optimizar o consumo de energia
- Hora
- Temperatura do núcleo térmico
- Limpeza CleanJet®+care
- Nome do programa de cocção
- Porta aberta/porta fechada
- 1/2 energia

Importação e exportação de programas

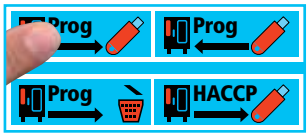
Tem a possibilidade de copiar os seus programas de cocção para um stick USB de memória original do fabricante do aparelho. Os programas de cocção podem ser de seguida copiados para um computador.

Inserir o stick USB na interface situada por baixo da viseira de funcionamento



Premir a tecla de função

Premir a tecla "Stick"



Exportação de programas:
Os dados de cocção são guardados no stick USB

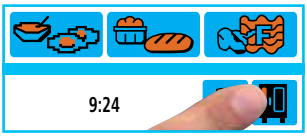
Importação de programas:
Os programas de cocção são copiados para a memória do aparelho – aparelho entra automaticamente em funcionamento

O processo de memorização está concluído assim que o símbolo USB for indicado com a cor azul. Os programas existentes permanecem, se os nomes dos programas forem diferentes. Se o nome do programa for igual, o programa é substituído.

Actualização do software

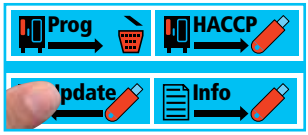
Tem a possibilidade de efectuar a actualização do software com o stick USB.

Inserir stick USB com novo software na interface



Premir a tecla de função

Premir a tecla "Stick"



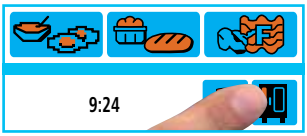
Premir a tecla de actualização e o software é imediatamente actualizado – aparelho entra automaticamente em funcionamento

Para a actualização do software só podem ser utilizados o sticks USB originais da RATIONAL. Certifique-se também que o stick USB contém apenas o software e mais nenhuns dados.

Download dos dados de serviço

Para a detecção simples de erros é possível copiar dados de serviço para um stick USB.

Inserir o stick USB na interface



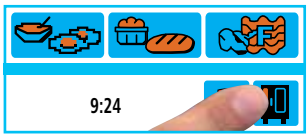
Premir a tecla de função

Premir a tecla "Stick"

Premir a tecla Info para copiar os dados para o stick USB

Info

Ajustamentos



Premir a tecla de função

Seleccionar "Ajustamentos"

Hora real

Seleccionar a "Hora real" e ajustar com o controlo central de comando

Data

Seleccionar a "Data" e ajustar com o controlo central de comando

Idioma

Seleccionar o "Idioma" e ajustar com o controlo central de comando

Formato da hora real

Premir o formato da hora real. O formato da hora real ajustado está iluminado a vermelho (o formato da data é ajustado automaticamente).

Formato do tempo de cocção

Premir o formato do tempo de cocção. O formato do tempo de cocção ajustado é iluminado a vermelho.

h:m Horas : Minutos

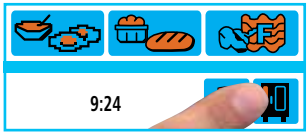
m:s Minutos : Segundos

Programação: o formato do tempo pode ser alterado para cada passo de programa.
Exemplo:
Passo de programa 1 (h:m),
Passo de programa 2 (m:s)

Formato da temperatura

Premir o formato da temperatura. Formato de temperatura ajustado (Celsius ou Fahrenheit) é iluminado a vermelho

Ajustamentos



Premir a tecla de função

Seleccionar "Ajustamentos"

Ajustamento do contraste

Premir a tecla do contraste e ajustar com o controlo central de comando

Repor as configurações de fábrica

Premir brevemente a tecla das "Configurações de fábrica"

Seleccionar a confirmação da tecla "Reposição das configurações de fábrica" e manter premida. Todos os ajustes são repostos nas configurações de fábrica

Ajustamentos do som de alarme

Premir a tecla do "Som de alarme"

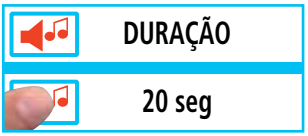
Volume

Premir a tecla do volume e ajustar com o controlo central de comando

Duração do modo de forno combinado

Premir a tecla e ajustar o tempo do som de alarme com o controlo central de comando

Duração LevelControl®



Premir a tecla e ajustar a duração dos programas LevelControl® com o controlo central de comando

Info Alterar Endereço IP/Máscara de subrede/Endereço Gateway

Se o seu aparelho estiver equipado com uma placa de rede de Ethernet (opcional) é possível integrar o aparelho numa rede local de computadores (LAN/Ethernet). Para a identificação do aparelho é necessário atribuir um "Endereço IP" e, em caso de necessidade, a "Máscara de subrede" e o "Endereço de Gateway". O "Endereço IP", "Máscara de subrede" e "Endereço Gateway" é atribuído pelo seu administrador local do computador.

Premir a tecla de função

Seleccionar "Ajustamentos"

Premir a tecla "IP"

Alterar "Endereço IP"

Premir "Editar"

Apagar e alterar o "Endereço IP" sempre que desejar

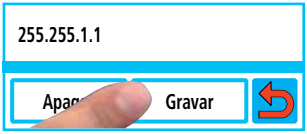
Gravar "Endereço IP"

Alterar "Máscara de subrede/Endereço Gateway"

Seleccionar "Máscara de subrede" resp., "Endereço de Gateway" com o controlo central de comando

Premir "Edit"

Apagar e alterar, se desejar, a "Máscara de subrede" resp., "Endereço Gateway"



Guardar "Máscara de subrede" resp., "Endereço Gateway"

Técnica de instalações internas

Os seguintes trabalhos de inspecção podem ser realizados por funcionários com conhecimentos técnicos. Utilize apenas peças sobressalentes originais do fabricante.

Limpeza do filtro do ar

Pressionar a alavanca para a esquerda para soltar o pino de encaixe, deslocar o filtro para a esquerda e retirá-lo para baixo.

- Lavar o filtro do ar, pelo menos uma vez por mês, na máquina de lavar-louça e tornar a colocá-lo depois de secar.
- Substituir o filtro do ar, pelo menos, 2 vezes por ano.
- Não operar o aparelho sem filtro do ar.

Substituição da junta da porta

A junta da porta está encaixada numa guia, no forno.

- Retirar a junta antiga da guia
- Limpar a guia
- Inserir a nova junta na guia (humedecer os lábios de retenção com uma solução de água com sabão)
- A parte rectangular da junta deve encaixar totalmente no caixilho.

Juntas do forno:

	N.º de artigo:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Substituir lâmpada de halogéneo

Em primeiro lugar, desligar o aparelho da alimentação central de tensão!

- Cobrir o escoamento no forno
- Remover o caixilho com vidro e junta
- Substituir lâmpada de halogéneo (N.º de artigo: 3024.0201), não tocar na lâmpada de incandescência com as mãos)
- Substituir igualmente o caixilho de juntas (N.º de artigo: 40.00.094)
- Aparafusar o caixilho com vidro e juntas

Info Chef✆Line

Tem a possibilidade de solicitar a visualização do n.º de telefone da Chef✆Line.

Premir a tecla de função

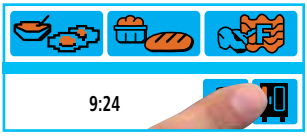
Seleccionar a tecla "Chapéu de cozinheiro"

Seleccionar "Chef✆Line"

N.º de telefone da Chef✆Line é indicado

Service✆Info

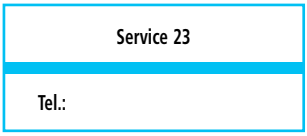
Na área de Serviço-Informação podem ser indicadas as informações de serviço disponíveis.



Premir a tecla de função

Premir a tecla "Técnica"

Seleccionar "Service✆Info"



N.º de telefone da Hotline de serviço é indicado

Se não dispuser de nenhuma mensagem de serviço, em Service Info é indicado o n.º de telefone do serviço de assistência técnica competente.

As mensagens de serviço são indicadas automaticamente em intervalos de 10 segundos.

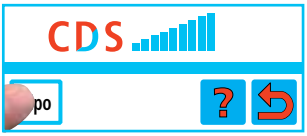
Ver também capítulo "Mensagens de avaria".

"Tipo" - Identificação do aparelho e do software

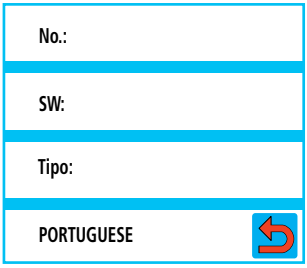
A identificação do aparelho e do software pode ser obtida através da função "Tipo".

Premir a tecla de função

Premir a tecla "Técnica"



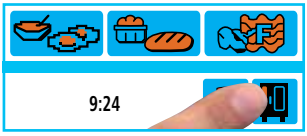
Seleccionar "Tipo"



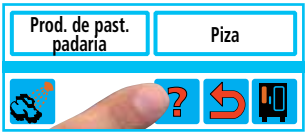
A identificação do aparelho e do software é indicada

Função Ajuda

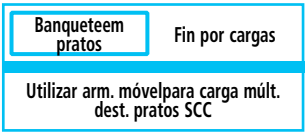
Para que possa utilizar ampla e simplesmente as várias possibilidades do seu aparelho, este dispõe de textos de ajuda. Sempre que no display for indicado "?" tem à sua disposição um texto de ajuda.



Premir a tecla de função



Premir a tecla "Ajuda"

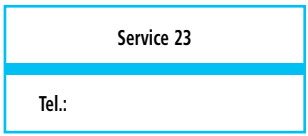


Texto de ajuda é indicado no display

Premir a tecla de selecção e folhear com o controlo central de comando

Com essa função de ajuda é possível seleccionar directamente o processo de cocção.

Info Mensagens de avaria



Se ocorrerem avarias no seu aparelho, estas são indicadas no display.

As avarias que permitem a utilização do aparelho para os trabalhos de cocção podem ser suprimidas através do accionamento da tecla retroceder.

Mensagem de avaria	Quando e como	Medidas
Service 10	Após a activação durante 30 seg.	Pode ser eliminada com a "Tecla de seta". Aparelho pode ser utilizado para cocção. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 11	Após a activação durante 30 seg.	Pode ser eliminada com a "Tecla de seta". Aparelho pode ser utilizado para cocção. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 12	Após a activação durante 30 seg.	Pode ser eliminada com a "Tecla de seta". Aparelho pode ser utilizado para cocção. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 14	Na activação durante 30 seg.	Pode ser eliminada com a "Tecla de seta". Aparelho só pode ser utilizado no modo operativo "Calor seco". P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 20	Indicação durante 30 seg. durante a alteração do modo operativo, durante a activação, resp., durante a selecção dos modos operativos SelfCooking Control®.	Não é possível utilizar os modos operativos e programas do SelfCooking Control®. Os trabalhos com o modo de forno combinado são limitados. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 21	Na activação durante 30 seg.	Não é possível utilizar os modos operativos e programas do SelfCooking Control®. Os trabalhos com o modo de forno combinado são limitados. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 23	É indicado continuamente.	Desligar o aparelho – contactar o serviço de assistência técnica!
Service 24	É indicado continuamente.	Desligar o aparelho – contactar o serviço de assistência técnica!

Mensagens de avaria

Mensagem de avaria	Quando e como	Medidas
Service 25	Indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	CleanJet®+care sem função! - Abrir totalmente a torneira da água - Verificar o filtro de admissão - retirar o recipiente do forno - Contactar o serviço de assistência técnica se não forem detectados quaisquer erros. - Se surgir a mensagem Service 25 durante a limpeza CleanJet®+care, deve remover as pastilhas do forno e lavar o forno minuciosamente com o chuveiro de mão (também atrás da chapa deflectora) - Aparelho pode ser utilizado temporariamente para os trabalhos de cocção. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 26	É indicado continuamente.	Se esta mensagem de avaria surgir durante a limpeza CleanJet®+care, deve iniciar a "Interrupção CleanJet®". Se a mensagem permanecer após a realização da função de "Interrupção CleanJet®", deve retirar as pastilhas do forno e lavar o forno minuciosamente com o chuveiro de mão (também atrás da chapa deflectora). P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 27	Após a activação durante 30 seg.	CleanJet®+care impossível! Desligar a alimentação eléctrica durante 5 segundos e voltar a ligar.
Service 28	Após a activação durante 30 seg.	P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 29	É indicado continuamente.	Verificar o filtro do ar por baixo da viseira de funcionamento e limpar ou substituir se necessário. Verifique se uma fonte de calor externa actua sobre o aparelho. Contactar o serviço de assistência técnica se a mensagem de serviço persistir!
Service 30	Na activação durante 30 seg.	Regulação de humidade sem função! Aparelho pode ser utilizado para cocção com limitações. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 31	Após a activação durante 30 seg.	Sensor de temperatura do núcleo térmico com defeito! Aparelho pode ser utilizado para cocção sem o sensor. P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 32 aparelhos a gás	É indicado continuamente.	Fechar válvula do gás! P. f. contacte o serviço de assistência técnica!

Info Mensagens de avaria

Mensagem de avaria	Quando e como	Medidas
Service 33 aparelhos a gás	É indicado continuamente após ter efectuado 4 vezes Reset.	Fechar válvula do gás! P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 34	É indicado continuamente.	P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 40	É indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	Iniciar novamente a limpeza CleanJet®+care, se o erro voltar a ocorrer deve entrar em contacto com o serviço de assistência técnica!
Service 41	É indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	Iniciar novamente a limpeza CleanJet®+care, se o erro voltar a ocorrer deve entrar em contacto com o serviço de assistência técnica!
Service 42	É indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	Iniciar novamente a limpeza CleanJet®+care, se o erro voltar a ocorrer deve entrar em contacto com o serviço de assistência técnica!
Service 43	É indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	Iniciar novamente a limpeza CleanJet®+care, se o erro voltar a ocorrer deve entrar em contacto com o serviço de assistência técnica!
Service 44	É indicação durante 30 seg., durante a limpeza CleanJet®+care.	Iniciar novamente a limpeza CleanJet®+care, se o erro voltar a ocorrer deve entrar em contacto com o serviço de assistência técnica!
Service 100	É indicado continuamente.	P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 110	É indicado continuamente.	P. f. contacte o serviço de assistência técnica!
Service 120	É indicado continuamente.	P. f. contacte o serviço de assistência técnica!

Antes de contactar o serviço de assistência técnica

Info

Avaria	Possível causa	Resolução
Água goteja da porta do aparelho.	Porta está mal fechada.	Com a porta bem fechada nos aparelhos de colocação livre, o puxador da porta tem que apontar para baixo.
	Junta da porta desgastada ou danificada.	Substituir a junta da porta (ver manual, capítulo "Técnica de instalações internas"). Avisos de conservação para a maior vida útil do aparelho: - Limpar a junta da porta no final da produção sempre com um pano húmido. - No caso de uma produção frequente de produtos grelhados (fortes depósitos de gordura), a junta da porta deve ser limpa com um pano húmido entre os vários ciclos de produção e não apenas no final de todos. - Se o aparelho for operado durante um longo período sem qualquer produto, recomenda-se que a temperatura do forno não seja regulada a uma temperatura superior a 180 °C.
Durante o funcionamento do aparelho são gerados ruídos no forno.	As chapas deflectoras, armações suspensas, etc. não estão correctamente fixadas.	Fixar as chapas deflectoras e armações suspensas correctamente no forno.
Iluminação do forno não funciona.	Lâmpada de halogéneo avariada.	Substituir a lâmpada (ver manual, capítulo "Técnica de instalações internas").
Falta de água "Iluminação intermitente do símbolo da torneira". 	Torneira fechada.	Abrir torneira.
	Filtro da alimentação da água entupido com humidade.	Controlo e limpeza do filtro, para tal: fechar a torneira, desaparafusar a alimentação da água no aparelho, desmontar o filtro na alimentação da água e limpá-lo. Inserir novamente o filtro, ligar a alimentação da água e controlar a estanquicidade.
Fuga de água por baixo do aparelho.	Aparelho não está nivelado. Escoamento entupido.	Nivelar o aparelho com um nível de bolha de ar (ver manual de instalação).
		Retirar o escoamento (tubo HT) na face traseira do aparelho e limpar. Os entupimentos são frequentemente provocados pela cozedura frequente de produtos extremamente gordurosos ou sempre que o tubo de escoamento é instalado com uma inclinação insuficiente. Ajuda: instalar o tubo de escoamento conforme descrito nas instruções de instalação.Limpar o aparelho regularmente com CleanJet®+care.

Info Antes de contactar o serviço de assistência técnica

Avaria	Possível causa	Resolução
Aparelho não mostra qualquer função após activado.	Interruptor principal externo desactivado.	Ligar interruptor principal.
	Disparo de um fusível na distribuição da instalação interna.	Controlar os fusíveis na distribuição da instalação interna. Aquecer o forno até 20 °C (68 °F).
	Após a desactivação do aparelho, a temperatura ambiente esteve durante muito tempo inferior a 5 °C (41 °F).	O aparelho só pode ser operado em recintos protegidos contra geada (ver manual de instalação).
Formação de espuma no tubo de escape durante a limpeza CleanJet®+care.	Água demasiado mole.	Fechar válvula do gás! P. f. contacte o serviço de assistência técnica!.
	Escoamento (descarga) mal instalado.	Realizar a instalação do escoamento (descarga) consoante as instruções no manual de instalação
Durante o processo CleanJet®+care o tempo de funcionamento é abruptamente acelerado.	Avaria no processo CleanJet®+care.	Certifique-se que as chapas deflectoras, bem como, as armações suspensas estão correctamente fixadas no forno. Durante o processo CleanJet®+care não devem estar colocados quaisquer recipientes ou tabuleiros
Aparelho a gás indica "Trocar pólos".	A ligação da alimentação da tensão não está correctamente ligada no que se refere aos pólos.	Se o aparelho a gás estiver ligado a uma tomada deve retirar a ficha da tomada e rodá-la em 180°. Requisitar a instalação correcta com a polarização correcta (sem ficha) por parte de um electricista.
Aparelho a gás mostra continuamente "Reset".	Interrupção da alimentação do gás para os aparelhos. Pressão do gás muito baixa.	Abrir válvula do gás. Ligar sistema de ventilação do tecto. Requisitar o controlo da alimentação do gás para o aparelho.
Iluminação intermitente da tecla do tipo de funcionamento	Forno demasiado quente	Arrefecer o forno com Cool Down (ver capítulo no manual "Indicações gerais de funcionamento", "Cool Down")

Declaração de conformidade CE – Aparelhos eléctricos

Info

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202

BG	Фирма Ратионал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ	Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D	Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK	RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E	RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE	RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F	RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN	RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB	RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR	RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H	Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR	RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedeĉim smjernicama EU:
I	RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT	RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV	Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL	RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P	A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL	Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO	Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU	Фирма Ратионал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S	RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER	RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI	RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK	Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR	RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Info Declaração de conformidade CE – Aparelhos a gás

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedeĉim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.
Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)
EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.

kiwa Approved EC Directive EC TYPE EXAMINATION 2009/142/EC GASTEC

Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Registe-se agora e torne-se sócio!

Como sócio tem acesso a uma plataforma de Internet única em todo o ramo com muitos serviços e vantagens!

Panorâmica sobre as vantagens de um membro do Club:

Actualizações a custo zero
Sempre o software mais recente do SelfCooking Center®!

Receitas – ao alcance de uma simples tecla
As melhores receitas para o seu SelfCooking Center®!

Área de downloads
Documentações para todas as séries de aparelhos!

Chef✆Line também via e-mail
Ajuda competente de cozinheiro para cozinheiro!

Service✆Info também via e-mail
Serviço RATIONAL – sempre ao seu dispor!

Folheto informativo trimestral
Você estará sempre bem informado!

Respostas a perguntas frequentes
O que sempre quis saber!

Ser sócio do Club é gratuito para si!

Registe-se ainda hoje!

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νικης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России, СНГ и Балтике
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG
İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG
Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.013 · V-21 · MDS/Ad · 12/12 · portugiesisch